

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.3 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»
по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ТМО»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является:

- а) формирование знаний в области законодательства и технического регулирования в пищевой промышленности и их взаимосвязи со стандартизацией;
- б) формирование знаний в области теоретических, правовых и нормативных основ стандартизации.

2. Содержание дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»:

Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды. Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты в пищевой промышленности. Стандартизация. Роль и место стандартизации в пищевой промышленности. Сущность стандартизации. Нормативная и правовая база стандартизации. Виды нормативных документов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

Уметь:

- а) использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

Владеть:

- а) навыками способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.
- б) навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем.

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.